طريقة عمل قوزي الشام >بردة بلاو <بأسهل طريقة وبطعمة المشاوي في الفرن العادي |مصورة بالتفصيل

أهلا ومرحبا بكم مشاهدينا ومتابعينا الأعزاء اليوم أكلتنا سوف تكون من المطبخ العراقي ، أكلة جداً لذيذة وقد جربتها شخصياً

وأنصح الجميع بتجربتها سوف تنال اعجابكم بإذنه تعالى وهي (قوزي الشام) ولها مسمى آخر بردة بلاو.

مكوناتها بسيطة وليس فيها أي تعقيد ويمكن الاستغناء عن بعض المكونات تلك الخاصة بالزينة ، ولن نطيل عليكم كثيرا ولنبدأ

في طريقة عمل قوزي الشام >بردة بلاو <بطعمة المشاوي وبالفرن العادي.

أولا: المكونات الأساسية:

مكونات الأرز:

4 _أكواب مقاس من الأرز الطويل (تنقع بماء بارد لمدة تتراوح من ١٥ الى ٣٠ دقيقة(

4 _ملاعق صغيرة من الملح

5 _أإكواب من الماء الساخن

ملاحظة (كل ١ كوب مقاس من الأرز يحتاج الى ملعقة صغيرة من الملح وكوب وربع من الماء الساخن(

مكونات اللحمة:

1 _كيلو من اللحم

_ملعقة صغيرة من الملح

_ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود

_ملعقة صغيرة من البهارات المشكلة (سبع بهارات(

_البهارات العطرية (٢ حبة لومي ، ٣ أعواد من القرفة ، ٣ أوراق غار ، ملعقة صغيرة هيل مطحون أو ٥ حبات(

_الزبدة ٣ ملاعق كبيرة (يمكن استبدالها بالسمنة حسب الرغبة(

_ربع كوب مقاس من الزيت

مكونات العجينة:

2 _كوب طحين

_نصف ملعقة صغيرة من الملح

_نصف ملعقة كبيرة سكر

_نصف ملعقة صغيرى خميرة فورية

4/3 _الكوب ماء دافئ

_القليل من الزيت (ربع كوب تقريبا(

المكونات الاختيارية:

_البازلاء

_المكسرات (حسب الرغبة(

ثانيا : طريقة عمل قوزي الشام:

صنع الأرز:

_نضع الطنجرة على النار ونضع بداخلها الزبدة والزيت حتى يسخنان قليلا

_ومن ثم نضع اللحمة ونقلبها مع الزيت والزبدة جيدا ونتركها لتنضج جيدا

_وعند اقتراب نضوجها نضع التوابل عليها (الملح + الفلفل الأسود + البهار المشكل(

_وعندما تنضج نأخذ القليل من اللحمة ونضعه في طبق جانبي ونترك الباقي في الطنجرة مع عدم اطفاء النار تحتها.

_بعد ذلك نضع البهارات العطرية مع اللحمة التي في الطنجرة ونقوم بتقليبها جيدا معها لتتنكه بنكهتها

_ومن ثم نضع الأرز المنقوع مسبقا فوق المكونات في الطنجرة ونقلب الارز جيدا مع اللحمة والبهارات والزيت ليأخذ نكهتهن.

_ومن ثم نضيف ملح الأرز (٤ ملاعق صغيرة) ونقلبه مع الارز جيداً.

_ومن ثم نضع الماء الساخن ، ونترك النار على حرارة عالية.

_وعندما نرى فقاعات فوق الأرز نقوم بتهدئة النار الى درجة حرارة منخفضة ونغطي الأرز بشكل جدا محكم.

_ونتركه لمدة تتراوح ما بين ال٢٠ الى ٢٥ دقيقة لا أكثر.

_وبعد استواء الأرز نقوم بازالة البهارات العطرية من داخله

_ومن ثم نضيف البازلاء المسلوقة مسبقا فوق الارز ونخلطها جيدا معه

ملاحظة : (بالنسبة للبازلاء تم سلقها بماء مغلي مضاف اليه ٣ ملاعق كبيرة من الملح لمدة تتراوح من ٣ الى ٥ دقائق

ومن ثم تم وضعها مباشرة بماء بارد لتحافظ على لونها الأخضر(

وهكذا يكون قد أصبح الأرز جاهزا

مرحلة جعل قوزي الشام بطعم المشاوي:

نقوم بتشكيل قطعة من القصدير على شكل حفرة مجوف ونضعها في وسط الارز ونغرسها جيدا لتصنع حفرة بداخله أيضا

ونضع قطعة من الفحم على النار حتى تصبح جمرة من جميع الجوانب

ونضع الجمرة على القصدير ونسكب فوقها القليل من الزيت وعند ذلك سوف يخرج دخان كثير

ففي هذه المرحلة نقوم بتغطية الارز ليأخذ نكهة الفحم لمدة نصف ساعة

وهكذا نكون قد حصلها على طعمة الأرز المدخن.

صنع العجينة:

_نضع الخميرة الفورية والسكر في إناء العجن ونضيف فوقهما القليل من الماء الدافئ ونمزجهم جيدا معا.

_ومن ثم نضع الطحين (الدقيق) ونبدأ بالعجن مع اضافة الماء على مراحل

_وفي منتصف العجن نضيف الملح ليساعد على تماسك العجينة.

_ونستمر بالعجن جيدا وفي الأخير نضيف الزيت لتنعيم العجينة.

_ونغطي العجينة بعد تكويرها ونتركها لمدة نصف ساعة حتى تختمر.

مرحلة تطبيق قوزي الشام في الطنجرة وخبزه:

_اولا نضع القليل من الزيت والطحين في الطنجرة المراد استخدامها ونقوم بدهنها جيدا من القاع والجوانب لمنع الالتصاق.

_ومن ثم نفرد العجينة جيداً ونضعها بداخل الطنجرة مع اخراجها من الجوانب لتشكيل البقجة.

_وبعد ذلك نضيف كمية من الأرز فوق العجين المفرود ونضع اللحم الذي وضعناه جانبا والقليل من البازلاء والمكسرات المحمصة (اختياري(

وفي الاخير نضع طبقة من الارز أيضا

_ونقوم بلملمة حواف العجينة وتسكيرها على جميع هذه المكونات كالبقجة تماما.

_ندخل الطنجرة الى فرن محمى مسبقا على أعلى درجة حرارة من الاسفل ٢٥٠ لمدة لا تزيد عن ٤٠ دقيقة.

_ومن ثم نرفعها الى الأعلى لمدة ١٠ دقائق مع مراعاة المراقبة المستمرة.

_وفي طبق التقديم نقوم بقلب الطنجرة وسوف تخرج بكل سهولة ان شاء الله.

_ويمكن تزيينها بالطريقة التي ترونها مناسبة.

وبالعافية